

protagonista

il latte / gennaio_2021

A

Castel San Pietro Terme, lungo la storica via Emilia, a pochi chilometri da Bologna, il Caseificio Comellini produce formaggi freschi e freschissimi dal 1969. Un'attività produttiva, un'avventura imprenditoriale tutta familiare che lega il suo successo a produzioni di qualità, frutto di un significativo know-how, di una passione per il proprio lavoro mai venuta meno in ormai 50 anni di attività e della volontà di essere un'azienda del territorio per il territorio.

Tra i promotori del percorso di certificazione dello Squacquerone di Romagna DOP, il Caseificio Comellini è stato tra i primi a riscoprire questo formaggio dimenticato della tradizione romagnola, così come ha rilanciato la caciotta di Castel San Pietro, altra produzione contadina locale.

Moderno stabilimento caseario con 34 dipendenti e un fatturato di 9 milioni di euro/anno, Comellini oggi propone un'ampia offerta di formaggi freschi dallo Squacquerone di Romagna DOP, al Formaggio di Castel San Pietro, alla Casatella, alla Mousse di latte – un formaggio prodotto con tecnologia della ricotta –, allo Stracchino, Raviggio, ricotta da siero.

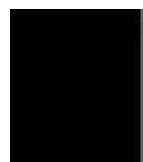
Attenta all'innovazione di prodotto e al contenuto di servizio, alle moderne esigenze della clientela e del consumatore, l'azienda ha ampliato negli ultimi anni la sua gamma di referenze con i prodotti delattosati con caglio vegetale, ma anche con nuovi formati, l'ultimo quello da 200g. Racconta il caseificio Luca Comellini, seconda generazione in azienda.

DA OLTRE CINQUANT'ANNI IL CASEIFICO COMELLINI È SPECIALIZZATO NELLA PRODUZIONE DI FORMAGGI FRESCI, PROMOTRICE DELLA VALORIZZAZIONE DELLO SQUACQUERONE, L'AZIENDA È FORTEMENTE RADICATA SUL TERRITORIO

Freschissimi di Romagna

di Roberto Tognella





IL CASEIFICIO LAVORA CIRCA 350 QUINTALI DI LATTE AL GIORNO PROVENIENTE PER LO PIÙ DALLE STALLE LIMITROFE

Lo scorso anno il Caseificio Comellini ha festeggiato i cinquant'anni di attività. Un traguardo significativo!

Dal 1969 ci dedichiamo alla produzione di formaggi freschi che da sempre rappresentano l'emblema della tradizione casearia romagnola. Mio padre Roberto con suo fratello Sergio decisero di mettersi in proprio dopo aver maturato una significativa esperienza nella produzione di formaggi grana. Fu così che acquistarono un caseificio qui a Castel San Pietro Terme lungo la via Emilia, anch'esso vocato a grana.

Si reinventarono la produzione e decisero di puntare piuttosto sui freschi avviando le prime caseificazioni di una caciotta tipica della tradizione locale; un formaggio di piccola pez-

zatura, leggermente buccato che tutt'oggi proponiamo: il Formaggio di Castel San Pietro.

Presto avviarono anche la produzione di Squacquerone.

Riscoprirono anche questa tipicità romagnola per molti versi dimenticata. Infatti, erano pochissimi a quei tempi i caseifici che la producevano. Nacque poi l'ambizioso progetto di valorizzare ulteriormente lo Squacquerone, di cui fummo tra i promotori. Con il crescere dei caseifici vocati a questo formaggio, si decise di avviare l'iter di certificazione che ha portato in tempi più recenti, nel 2012, al conseguimento della DOP.

Cos'è cambiato con l'ottenimento della DOP?

Certo la DOP rappresenta un valore aggiunto per qualsiasi prodotto, un sigillo di qualità al quale la GDO guarda con interesse. Si sono aperte quindi interessanti prospettive di business a marchio ma anche in termini di private label. Grazie alla DOP, questo formaggio ha varcato i confini regionali e oggi è conosciuto in tutto il nord Italia; l'obiettivo è di promoverlo anche al Centro Sud. Ma la DOP ha anche consentito di strutturare maggiormente l'intera filiera di produzione del latte: il disciplinare ha infatti codificato l'alimentazione delle bovine stabilendo l'utilizzo di una significativa percentuale di foraggio autoctono nella dieta dell'animale.

Visto che siamo in tema, parliamo dei vostri conferenti latte?

Ricordo quei primi anni dell'attività del caseificio quando i Comellini raccoglievano personalmente il latte,

CARTA D'IDENTITÀ

Sede: via Flavio Gioia, 6
Castel San Pietro Terme (BO),
tel. 051-941376, fax 051-944969,
info@caseificiocomellini.com,
www.caseificiocomellini.com

Attività: produzione di
Squacquerone di Romagna DOP,
Formaggio di Castel San Pietro,
Casatella, Stracchino degli Angeli,
Raviggio, Ricotta
e Mousse di latte

Latte lavorato: 350 q/giorno
Punto vendita aziendale:

Spaccio Comellini srl,
via Flavio Gioia 4
Castel San Pietro Terme
tel. 051-948204.



spesso si trattava di un solo bidone per stalla! Quindi una produzione assai polverizzata. Oggi il numero di conferenti è drasticamente diminuito: sono 8 le attuali stalle dalle quali ci approvvigioniamo, allevamenti con una media di 50-60 bovine in lattazione; qui raccogliamo la maggior parte dei 350 q di latte che lavoriamo giornalmente. Abbiamo un rapporto ormai ultratrentennale con molte di esse; c'è stato un ricambio generazionale e i giovani entrati nell'azienda di famiglia hanno portato innovazione in stalla, innalzando ulteriormente l'asticella della qualità della materia prima. Oggi alcuni allevamenti utilizzano i robot di mungitura migliorando il benessere animale, il quale si riflette anche sulla qualità del latte e sulla riduzione del numero di cellule somatiche.

La vostra zona è rinomata per i foraggi.

È un'area geografica caratterizzata da terreni argillosi vocati alla coltiva-

zione di erba medica che le aziende zootechnica oltre a produrre per autoconsumo vendono essendoci molta richiesta. Sebbene il disciplinare di produzione imponga che almeno il 60% della ratione provenga da foraggi autoprodotto, le stalle conferenti alimentano quasi esclusivamente a fieno le bovine con ridotta integrazione di mangimi. Questo incide fortemente sulla qualità del latte e sulle sue componenti nobili rendendolo ottimale per la caseificazione. Per lo Squacquerone, in particolare, è fon-

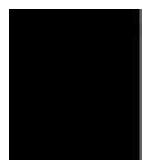
damentale quella tipica nota erbacea che si unisce al classico sapore dolce-acido e lo rende complemento perfetto al gusto di un altro prodotto tipico di Romagna, la piadina, della quale è, infatti, una delle farciture più comuni.

Negli anni '90 c'è stata una svolta importante per il vostro caseificio.

È stato inaugurato un nuovo stabilimento produttivo a 500 metri dalla sede storica. Gli scenari commerciali stavano via via cambiando.

Si affacciava sempre più sul mercato la moderna distribuzione organizzata, imponendo nuove sfide ai suoi partner commerciali. Siamo passati dalle grandi pezzature - dai 700 g a 1,5kg - completamente incartate a mano, a formati più piccoli e a maggior contenuto di servizio. Abbiamo inserito via via nuove referenze: dopo il Formmaggio di Castel San Pietro e lo Squacquerone anche la Casatella. Ci siamo poi specializzati nella produzione di stracchino che oggi proponiamo con

●
Comellini è stato
tra i primi caseifici a
riscoprire, valorizzare,
promuovere
lo Squacquerone
di Romagna DOP



Freshissimi di Romagna ●

UN CASEIFICIO PENSATO PER IL FRESCO

IL CASEIFICIO COMELLINI È OGGI UNA STRUTTURA PRODUTTIVA ALL'AVANGUARDIA. PENSATA ESPRESSAMENTE PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI FRESCI E FRESHISSIMI



il marchio "Stracchino degli Angeli", per poi puntare anche sulla ricotta in tutte le sue declinazioni: produciamo a questo proposito la nostra "Mousse di latte" un prodotto molto delicato ottenuto da solo latte utilizzando però la tecnologia della ricotta.

Per arrivare a tempi più recenti, avete introdotto anche una linea di prodotti delattosati.

Abbiamo declinato le nostre referenze - Casatella, Formaggio di Castel San Pietro e Stracchino degli Angeli - in una linea priva di lattosio e ottenuta da caglio vegetale, aderendo così alle sempre più frequenti richieste del consumatore sia in termini di intolleranze alimentari sia di impiego di caglio animale.

Inaugurato nel 1995, il moderno stabilimento produttivo di Comellini è oggi una struttura all'avanguardia per la produzione dei formaggi freschi e freshissimi grazie

sul lato nord dell'edificio al fine di sfruttare al massimo gli ombreggiamenti e abbattendo così i consumi energetici», spiega Luca Comellini. «Il latte viene stoccatto in cisterne con raffreddamento interno automatizzato di M.B. INOX S.r.l. e di Azzini SpA. Dopo la pastorizzazione con pastorizzatore di FDB S.r.l. passa in lavorazione nelle sette polivalenti da 15 q di Milk Project. Al fine di rendere più delicato il passaggio della cagliata negli stampi, abbiamo recentemente investito in un nuovo sistema di scarico, importante quando è necessaria massima delicatezza, come nel caso dello Squacquerone il cui coagulo è tagliato poco più grande di una noce al fine di trattenere l'umidità». Il siero ottenuto dalla lavorazione dei formaggi passa quindi nel reparto attiguo per la produzione della ricotta, mentre i formaggi vengono avviati a una camera calda

per poi passare nel comparto del freddo.

Il caseificio è dotato di diverse celle di abbattimento e di maturazione dove transiterà il formaggio prima del confezionamento finale. Il reparto di confezionamento è costituito da 3 linee in atmosfera modificata e una per il confezionamento manuale di Alpma, PFM SpA e ILPRA SpA.

«In origine il confezionamento avveniva tutto manualmente, l'imballo secondario veniva recuperato e riutilizzato dal caseificio», ricorda Comellini. «Oggi i formaggi sono avvolti in un doppio strato di carta; abbiamo preferito inserire un incarto interno alla vaschetta al fine di evitare lo fuoriuscita di prodotto. Utilizziamo il flowpack per il confezionamento che avviene in atmosfera modificata al fine di incrementare la shelf-life dei prodotti, anche se per le gastronomie confezioniamo ancora manualmente».



Un consumatore più esigente. Com'è cambiata la sua percezione riguardo ai prodotti freschi?

Il consumatore chiede cremosità, dolcezza nei formaggi freschi. Per questo abbiamo "tenuto a bada" l'acidità dello Squicquerone, mantenendo però tutte quelle peculiarità che rendono unico il nostro prodotto. Così come caratteristico è il nostro stracchino, meno sostenuto rispetto ad altri prodotti analoghi presenti sul mercato, via via più cremoso con l'avanzare della maturazione.

Un'azienda attenta all'innovazione di prodotto, la vostra.

Abbiamo deciso di concentrare produzione e business su poche famiglie nel panorama dei freschissimi, cercando però di offrire una gamma di prodotti di alta qualità, completa sia in termini di grammatura – il nostro nuovo formato da 200g è stato accolto con notevole favore dal mercato – sia di contenuti innovativi. Oggi l'ulteriore evoluzione si gioca sul packaging, oltreché con formati a maggior contenuto di servizio anche sulla sostenibilità della confezione. A questo proposito Comellini ha puntato su materiali più green, completamente riciclabili, quindi monomateriali plastici anziché poliacoppiati, meno derivati del petrolio per quanto riguarda gli imballi secondari a favore della carta.

Quali sono i vostri mercati di riferimento?

Lavorando nel segmento dei freschissimi, abbiamo deciso di concentrarci sul mercato nazionale, anche se l'estero è tra i nostri propositi per il futuro. Circa il 50% del nostro business è concentrato sulla GDO, ma



● **Produzioni di qualità, forte legame con il territorio e know-how hanno favorito lo sviluppo aziendale. L'affinamento della tecnica casearia ha infatti portato alla realizzazione di formaggi freschi e freschissimi caratterizzati da cremosità e dolcezza e per questo molto apprezzati dal mercato nazionale**

in questi anni non abbiamo abbandonato il canale tradizionale, l'abbiamo piuttosto implementato offrendo un servizio ancor più puntuale, anche se tutto ciò comporta da parte nostra un impegno notevole in termini di risorse. Questa è risultata una scelta premiante!

Una battuta finale sui vostri progetti futuri.

Parola d'ordine comunicazione! Sarà fondamentale in futuro dare maggiori informazioni al consumatore sia attraverso i diversi canali mediatici tra cui quelli digitali, sia rinnovando la veste dei nostri prodotti. A questo proposito Comellini rinnova il packaging dei suoi prodotti con un nuovo logo e una nuova grafica delle sue confezioni. Obiettivo valorizzare quella qualità nel fresco per la quale siamo conosciuti e apprezzati da mezzo secolo! ○